

Oatmeal IPA mango marakuja

- Gęstość **19.1 BLG**
- ABV **8.3 %**
- IBU **60**
- SRM **5**
- Styl **Imperial IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21 L**
- Całkowita objętość zacieru **28 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	5 kg (66.7%)	80 %	5
Cukier	Milk Sugar (Lactose)	0.5 kg (6.7%)	76.1 %	0
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.5 kg (6.7%)	85 %	3
Ziarno	Strzegom Pilzneński	1 kg (13.3%)	80 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (6.7%)	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Aromat (koniec gotowania)	Liberty	100 g	5 min	4.5 %
Na zimno	Cascade	100 g	5 dni	6 %
Gotowanie	Chinook	50 g	50 min	13 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	marakuja	1000 g	Fermentacja cicha	5 dni
Dodatek smakowy	mango	1000 g	Fermentacja cicha	5 dni